



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



Percorsi di istruzione diurni e di Secondo Livello serali per adulti

**"Ciascuno cresce solo se sognato"**

*DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

*CLASSE 3°Periodo SEZ. B SERALE*

*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

*Settore Ristorazione*



*Anno Scolastico 2021 /2022*

**INDICE**

SEZIONI E PARAGRAFI	PAGINA
<b>1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	
1.1 La scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d'utenza	<b>4</b>
1.2 Presentazione Istituto	<b>4</b>
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" settore "Cucina" CPIA	<b>5</b>
2.2 Competenze specifiche di indirizzo	<b>6</b>
2.3 Competenze trasversali	<b>6</b>
2.4 Quadro orario settimanale	<b>7</b>
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	
3.1 Composizione consiglio di classe	<b>8</b>
3.2 Continuità docenti	<b>8</b>
3.3 Composizione e storia classe	<b>9</b>
<b>4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	
<b>5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	
5.1 UDA e tabelle di valutazione UDA	<b>11</b>
5.2 Metodologie e strategie didattiche	<b>23</b>
5.3 OBIETTIVI raggiunti in ordine alla predisposizione della seconda prova	<b>24</b>
5.4 OBIETTIVI specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di stato	<b>25</b>
5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica	<b>27</b>
<b>6. ATTIVITA' E PROGETTI</b>	
6.1 Attività di recupero e potenziamento	<b>29</b>
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	<b>29</b>
<b>7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE: Schede informative su singole discipline</b>	
7.1 ITALIANO	<b>30</b>
7.2 STORIA	<b>33</b>
7.3 MATEMATICA	<b>35</b>
7.4 FRANCESE	<b>37</b>
7.5 INGLESE	<b>40</b>
7.6 LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	<b>45</b>
7.7 LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	<b>48</b>
7.8 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<b>52</b>
7.9 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	<b>53</b>
7.10 EDUCAZIONE CIVICA	<b>56</b>
7.11 RELIGIONE	<b>59</b>

<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>	
<b>8.1 Criteri e modalità di valutazione</b>	<b>63</b>
<b>8.2 Criteri attribuzione crediti</b>	<b>63</b>
<b>8.3 Griglia di valutazione prima prova scritta</b>	<b>65</b>
<b>8.4 Griglia di valutazione seconda prova scritta</b>	<b>67</b>
<b>8.5 Griglie di valutazione colloquio</b>	<b>68</b>
<b>9. MATERIALI PER LO SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO D'ESAME</b>	
<b>9.1 Percorsi con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;</b>	<b>69</b>
<b>10 Allegati</b>	<b>74</b>

## **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 La scuola, il contesto socio culturale, il suo bacino d'utenza**

L' IISS "Danilo Dolci" di Partinico offre più indirizzi di studio: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (settore sala e vendita, ristorazione, accoglienza turistica); agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane; servizi per la sanità e per l'assistenza sociale; CPIA servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il territorio è carente di servizi ricreativi e socio-culturali e la sua economia non è tale da assorbire il bisogno occupazionale dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie.

La partecipazione della popolazione ai problemi sociali è scarsa, così come la condivisione delle problematiche scolastiche e la presenza delle famiglie negli organi collegiali e, generalmente, nella vita della scuola. Il pendolarismo costituisce un aggravio alla fatica scolastica, ma consente anche di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro. Rilevante risulta la presenza di diverse comunità provenienti dai paesi del Nord Africa, dell'Est Europa e dell'Oriente. È per tali ragioni che l'obiettivo prioritario del progetto didattico- educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche e, contestualmente, di favorire una sostanziale crescita culturale e sociale.

### **1.2 Presentazione Istituto**

L'IISS "Danilo Dolci", è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha tre plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano, in Piazza Melvin Jones, presso i locali dell'ex Mattatoio comunale, in viale Aldo Moro, presso la ex casa di Riposo Canonico Cataldo. L'Istituto offre al suo interno diversi indirizzi: "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"; "Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera".

Quest'ultimo indirizzo è declinato in tre settori: "Cucina", "Sala e vendita" e "Accoglienza turistica".

## **2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". settore "Cucina" CPIA**

Nella propria Offerta Formativa il nostro Istituto prevede percorsi di Istruzione di secondo livello per adulti finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale. Tali percorsi sono rivolti a utenti/discenti adulti che hanno abbandonato da tempo gli studi o che vogliono riqualificarsi professionalmente per migliorare la propria posizione sociale e lavorativa. I percorsi di istruzione di secondo livello sono riferiti al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo di istruzione superiore per gli istituti tecnici e professionali. Il percorso formativo prevede tre periodi didattici: Il I periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio; il II periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno; il III periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Ciascun periodo didattico si riferisce alle rispettive competenze, abilità e conoscenze previste per i corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali. In coerenza con la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22 maggio 2018, l'Istituto sostiene il diritto a un'istruzione, a una formazione e a un apprendimento permanente di qualità e inclusivi e si prefigge l'obiettivo di assicurare a tutti l'opportunità di sviluppare le Competenze Chiave per l'Apprendimento Permanente. Tali competenze vengono valutate indipendentemente dal percorso mediante il quale sono state acquisite, sia esso riconducibile a contesti di apprendimento di tipo formale, sia invece derivante da contesti di apprendimento non formale o informale. L'esito del percorso di riconoscimento dei crediti conduce alla definizione del Patto Formativo Individuale.

Il Corso Serale si propone come obiettivo la formazione di un individuo autonomo e responsabile, in possesso di solide basi culturali sia nel settore umanistico che in quello scientifico, che gli consentiranno di inserirsi con duttilità nel mondo del lavoro. Il progetto ha, pertanto, offerto una risposta concreta ai bisogni di coloro che intendano rientrare nel sistema formativo, per cui l'insegnamento a tali categorie di studenti ha cercato di assolvere a due principali funzioni:

- la qualifica dei giovani e degli adulti privi di professionalità aggiornata, per i quali la licenza media rappresenta, ormai, un'emarginazione culturale e lavorativa;
- la riconversione professionale di adulti già inseriti nell'ambito lavorativo che vogliono rivedere la propria identità professionale.

Per il raggiungimento di tali obiettivi, si è cercato di individuare percorsi formativi flessibili, al fine di valorizzare ed integrare le esperienze e competenze acquisite.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### **Competenze specifiche di indirizzo:**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

### **2.3 Competenze trasversali**

Nello svolgimento delle attività didattiche sia in presenza che in DaD, si è tenuto conto soprattutto di quelle finalità che hanno condotto all'acquisizione delle Competenze Chiave 2018:

- 2.3.1 competenza alfabetica funzionale,
- 2.3.2 competenza multilinguistica,
- 2.3.3 competenza matematica e competenza in scienze,
- 2.3.4 competenza digitale,
- 2.3.5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare,
- 2.3.6 competenza in materia di cittadinanza,
- 2.3.7 competenza imprenditoriale,
- 2.3.8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

## 2.4 Quadro orario settimanale

Classe di Concorso	DISCIPLINE	ore
	Area comune	
A012	Lingua e letteratura italiana	4
AB24	Lingua inglese	2
A012	Storia	1
A026	Matematica	3
IRC	Religione Cattolica	1
	Area di indirizzo	ore
A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	3
AA24	Lingua francese	2
A045	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
B020	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina*	4
B021	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala*	4

\* di cui in compresenza 3

L'orario scolastico settimanale della classe, durante l'anno è stato di 23 ore settimanali, distribuite in 5 giorni dal lunedì al venerdì. Il 20% del monte ore complessivo, così come previsto dal regolamento del sistema di istruzione degli adulti, è stato svolto in modalità di formazione a distanza (FAD) da ogni singolo docente.

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Chimenti Gioacchino	Dirigente Scolastico	
Viola Maria	Docente a T. I.	ITALIANO
Viola Maria	Docente a T. I.	STORIA
Caci Eleonora	Docente a T. D.	MATEMATICA
Montalto Domenico	Docente a T. D.	FRANCESE
Spera Giuseppina	Docente a T. D.	INGLESE
Marino Pietro	Docente a T.D.	LAB. CUCINA
Ventura Marco	Docente a T.I.	LAB. SALA
Di Fiore Renata	Docente a T. I.	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Fiore Alessandra	Docente a T. I.	DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE
Noto Antonino	Docente a T. I.	RELIGIONE

#### 3.2 Continuità docenti INSERIRE NOMI DOCENTI DEGLI ANNI PRECEDENTI

<u>disciplina</u>	<u>1° periodo</u>	<u>2° periodo</u>	<u>3° periodo</u>
ITALIANO	Chiara Speciale	Federico Caro	Maria Viola
STORIA	Francesco Pizzurro	Federico Caro	Maria Viola
MATEMATICA	Cesare Sollena	Cesare Sollena	Eleonora Caci
FRANCESE	Piera Di Marco	Simona Inserillo	Domenico Montalto
INGLESE	Serena Zappa	Valentina Di Bennardo	Spera Giuseppina
LAB. CUCINA	Francesco Lo Monaco	Saverio Patti	Pietro Marino
LAB. SALA	Federica De Sena	Calogero Cerniglia	Marco Ventura
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Antonio Taormina	Salvatore Corsale	Renata Di Fiore
DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Luca Benedetto Inzerillo	Benedetta Patrizia Inzerillo	Alessandra Fiore
RELIGIONE	Antonino Noto	Rasa Davide	Antonino Noto

Legenda: X = continuità del docente nel triennio

#### 3.3 Composizione e storia classe:

La classe V sez. PB CPIA, del percorso di secondo livello, è composta da 24 alunni, 19 frequentanti, di cui 5 femmine e 14 maschi. E' formata da allievi in gran parte provenienti dal secondo periodo CPIA del precedente anno scolastico, con l'aggiunta di allievi provenienti da altre esperienze formative che si sono inseriti dopo avere superato un esame di ammissione.

La maggior parte degli alunni è in possesso del diploma di qualifica per "Operatore della ristorazione". L'eterogeneità dei percorsi scolastici, formativi, culturali e lavorativi differenti ha evidenziato sin dall'inizio una disomogeneità nei prerequisiti delle singole discipline e nel bilancio individuale delle competenze. Sotto il profilo comportamentale, la classe, essendo formata da adulti, non ha posto particolari problemi, il rapporto tra pari e con i docenti è stato sempre caratterizzato da rispetto reciproco e correttezza nelle relazioni.

Nel corso dell'anno scolastico alcuni alunni iscritti non si sono presentati al corso o hanno interrotto spontaneamente la frequenza, rinunciando alla conclusione del percorso di studi, sebbene sollecitati dal Consiglio di classe. Sotto il profilo dell'apprendimento, le carenze riguardanti i contenuti di base e la frequenza non sempre regolare di alcuni alunni hanno creato difficoltà e rallentamenti nei ritmi d'apprendimento dell'intera classe.

Nella maggior parte degli allievi c'è stata forte motivazione nel raggiungere gli obiettivi del corso, mentre per un gruppo minoritario sono stati necessari interventi motivanti da parte dei docenti ed iniziative varie volte a promuovere, per quanto possibile, maggiore continuità nella frequenza e maggior interesse per le attività didattiche proposte. In particolare, una parte del gruppo-classe si è distinta per interesse e partecipazione, raggiungendo un livello di preparazione più che buona. Una piccola parte del gruppo classe, invece, a causa di una frequenza alquanto discontinua, è riuscita, anche grazie alle metodologie adottate dai docenti, a conseguire un livello di preparazione quasi per tutti sufficiente.

Da parte del corpo insegnante è stato portato avanti un lavoro personalizzato, finalizzato al recupero delle carenze ed alla semplificazione del percorso di apprendimento. I docenti hanno dovuto riprendere più volte argomenti già trattati in precedenza (anche relativi ai precedenti periodi formativi), al fine di consentire alla classe un'acquisizione più sicura ed omogenea degli elementi fondamentali delle diverse discipline e di recuperare in itinere gli allievi in ritardo nel processo di apprendimento, così da consentire a tutti di proseguire con maggiore continuità ed interesse e, conseguentemente, con migliori risultati in termini di profitto, anche se non per tutti.

Il Consiglio di classe, durante il corso dell'anno scolastico, ha subito modifiche nella composizione. In particolare i docenti delle materie MATEMATICA e FRANCESE, nominati all'inizio dell'anno scolastico, hanno abbandonato l'incarico durante il corso dell'anno e sono stati sostituiti dopo un periodo di

attesa da nuovi docenti incaricati provocando un rallentamento nello svolgimento dell'attività didattica.

Il Consiglio di classe, oltre a mirare al conseguimento del successo formativo di tutti gli allievi, attivando processi d'apprendimento e percorsi educativi adeguati alle loro esigenze e capacità, si è adoperato, anche attraverso il continuo dialogo, affinché gli alunni ritrovassero la fiducia in sé stessi, nonché la motivazione e l'interesse nei confronti del dialogo educativo del percorso formativo. Una parte degli studenti ha evidenziato difficoltà nel metodo di studio, nella produzione scritta e nel linguaggio. Queste difficoltà, riscontrate soprattutto nella prima parte dell'anno, in seguito alle continue sollecitazioni e le iniziative attivate dal Consiglio di classe, sono state in parte superate nella seconda parte dell'anno. Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente raggiunti.

#### 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Le **principali linee di azione**, attraverso cui è stata costruita la **didattica inclusiva**, sono state le seguenti:

- Sviluppo di un clima positivo nella classe, attraverso la costruzione di percorsi di studio partecipati, partendo dalle conoscenze e dalle abilità pregresse degli studenti e contestualizzando l'apprendimento, favorendo la ricerca e la scoperta.
- Attivazione di interventi didattici personalizzati nei confronti della diversità attraverso la realizzazione di attività didattiche basate sulla cooperazione.
- Potenziamento delle attività di laboratorio attraverso lo sviluppo delle competenze metacognitive.

Le **strategie didattiche** usate sono state finalizzate a:

- Ridurre al minimo i modi tradizionali di fare scuola (lezione frontale, ripetizione di nozioni, successione di spiegazioni, interrogazioni etc...)
- Sfruttare i punti di forza di ciascun alunno adattando i compiti agli stili di apprendimento degli studenti.
- Minimizzare i punti di debolezza (errori ortografici, deficit nella memoria, lentezza esecutiva, mancata autonomia nella lettura, facile affaticabilità)
- Facilitare l'apprendimento attraverso il canale visivo e uditivo (grafici, schemi, mappe, immagini e filmati)
- Fare leva sulla motivazione ad apprendere
- Sviluppare la fiducia e l'autostima nelle proprie capacità.

Le **metodologie didattiche** utilizzate sono state:

- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Problem solving
- Tecnologie didattiche

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 UDA

Nella programmazione di inizio anno il Consiglio di classe ha previsto dei percorsi interdisciplinari inseriti all'interno di Unità didattiche dal titolo:

**UDA n.1 “Il rapporto tra enogastronomia e società”**

**UDA n.2 “Le imprese e la società”**

**UDA n.3 “Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche”**

**UDA n.4 “Il lavoro tra diritti e sicurezza”**

quest'ultima incentrata sull'insegnamento trasversale di Ed. Civica.

In seguito allo svolgimento dei suddetti percorsi interdisciplinari che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (dell'OM n° 53 del 03.03.2021) sono stati raggiunti da tutte le discipline i seguenti risultati:

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.

## UDA N 1 Il rapporto tra gastronomia e società

<b>1. Titolo UDA</b>	<b>Il rapporto tra gastronomia e società</b>
<b>2. Finalità generale</b>	La finalità di questo percorso di apprendimento è tesa a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo e al rapporto fra cibo e società.
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>Cinque settimane</b>
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	COMPITO DI REALTÀ' <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siete chiamati a relazionare ad un convegno dal tema "Tradizioni culturali e locali". Scegliete voi il luogo dove si tiene il convegno fra i seguenti: Palermo - Dubai – Gerusalemme.</li> </ul> In base alla scelta preparate sinteticamente <b>uno schema di discorso</b> tenendo conto del dato storico, culturale, religioso, e gastronomico.
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
<b>6. Competenze di area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> </ul>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	X competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; X competenza digitale; X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; X competenza imprenditoriale; X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
<b>8. Assi disciplinari insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

UDA 1 Il rapporto tra gastronomia e società	
INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	<p>D'Annunzio e il "piacere" del cibo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera;</li> <li>• i romanzi e l'enogastronomia;</li> <li>• il valore culturale del cibo.</li> </ul>
STORIA	<p>Il cibo a cavallo tra le due guerre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la vita dopo la prima guerra mondiale;</li> <li>• la condizione della classe operaia e contadina;</li> <li>• la nuova borghesia e la cucina</li> <li>• il cibo e il fascismo.</li> </ul>
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni e le loro proprietà;</li> <li>• Accenno sullo studio di una funzione;</li> <li>• Lettura di grafici che riportano dati relativi al rapporto tra enogastronomia e società.</li> </ul>
INGLESE	<p><b>"Diet and nutrition"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Healthy eating;</li> <li>• The Eatwell Plate;</li> <li>• The Mediterranean diet;</li> <li>• Other types of diet;</li> <li>• Alternative diets;</li> <li>• Religious dietary choices;</li> <li>• Special diets for food allergies and intolerances.</li> </ul>
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits du territoire</li> <li>• L'alimentation correcte: comment manger équilibré?</li> <li>• La ration alimentaire</li> <li>• La pyramide alimentaire</li> <li>• Le végétarisme et le végétalisme</li> </ul>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diete e Stili alimentari</li> <li>• Dieta equilibrata</li> <li>• Dieta Mediterranea, Nordica, Vegetariana, Vegana e Sostenibile.</li> </ul>
LAB. di SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<p><b>"Storia delle tradizioni enogastronomiche"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• evoluzione delle abitudini alimentari</li> <li>• I marchi di qualità alimentari</li> <li>• le diete alimentari</li> </ul> <p><b>"Fattori che influenzano la società nelle scelte enogastronomiche"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattori dietetici</li> <li>• Fattori personali</li> <li>• Fattori culturali</li> <li>• Tradizioni culturali e religiosi</li> <li>• Fattori ecologici</li> </ul>
LAB. Di SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA e VENDITA	<p><b>"Le abitudini alimentari"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e cultura</li> <li>• La tipizzazione dei prodotti (made in Italy, agropirateria, Italian sounding).</li> <li>• Le diete alimentari</li> </ul> <p><b>"Fattori che influenzano la società nelle scelte enogastronomiche"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fattori dietetici</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fattori personali</li><li>• Fattori culturali</li><li>• Alimentazione e credi religiosi</li></ul>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li><li>• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</li><li>• Normativa sulla sicurezza sul lavoro.</li><li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li></ul>
RELIGIONE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cibo e società nei testi sacri.</li></ul>

## UDA N 2 Le imprese e la società

<b>1.Titolo UDA</b>	<b>Le imprese e la società</b>
<b>2.Finalità generale</b>	<p>I pubblici esercizi sono la più ampia e diffusa rete di imprese che fa della prossimità il proprio punto qualificante. Imprese presenti ovunque: nella grande area urbana come nel piccolo borgo di montagna. Non solo quantità ma anche tanta qualità e diversificazione di format commerciali. Il mitico bar sport e l'innovativo work caffè, la storica trattoria e la grande stella della cucina mondiale. Un assortimento di proposte che hanno un fine comune: dare ai clienti servizio e qualità.</p> <p>Il territorio è la fonte di ispirazione del modello italiano di ristorazione. Non è un caso che tra le prime dieci cose che i turisti maggiormente apprezzano del nostro Paese al primo posto c'è la ristorazione e al terzo il bar. I turisti apprezzano il carattere distintivo del bar italiano, la funzionalità, la flessibilità; piacciono i bar storici perché raccontano il passato e piace la localizzazione dei bar in punti di grande bellezza delle città. La cultura, nella più ampia accezione di contesto urbano di socializzazione, e la cucina costituiscono un mix di grande fascino per il turista internazionale. In definitiva due tratti essenziali dello stile italiano e del nostro modo di vivere fanno la differenza nel turismo di un mondo sempre più globalizzato.</p> <p>Attraverso lo studio e la ricerca si vuole rendere l'alunno consapevole e cosciente su come potere avviare un'attività nel suo territorio attraverso indagini di mercato, ricerche sul territorio e l'analisi della richiesta in un determinato luogo.</p>
<b>3.Periodo di realizzazione in settimane</b>	Periodo: Gennaio- Febbraio 6 settimane
<b>4.Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	<p><b>COMPITO DI REALTÀ'</b></p> <p>Il Dirigente della tua scuola ti incarica di gestire l'apertura del nuovo bar della scuola: realizza una brochure che metta in evidenza il carattere distintivo, la funzionalità e la flessibilità del bar italiano. Nel realizzare tale prodotto è opportuno tenere conto delle indagini di mercato, delle ricerche del territorio edell'analisi delle richieste.</p>
<b>5.Competenze di indirizzo</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali,scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p><b>Competenza in uscita n° 10 :</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>

<b>6. Competenze di area generale</b>	<p><b>Competenza 1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p><b>Competenza 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza 5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza 7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p><b>Competenza 8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Competenza 10:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p><b>Competenza 11:</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p><b>Competenza 12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

INSEGNAMENTI COINVOLTI	CONTENUTI
ITALIANO	il caffè come luogo di incontro nella letteratura: "l'uomo dal fiore in bocca" di Pirandello
STORIA	il rito del caffè: dalle guerre mondiali ai surrogati: la storia dietro la tazzina
MATEMATICA	<p>La statistica e lo studio dei fenomeni. Il metodo statistico.</p> <p>Dalla tabella dei dati grezzi alla tabella di frequenza.</p> <p>Calcolo della frequenza assoluta, relativa e percentuale. La rappresentazione grafica dei dati.</p> <p>Gli indici di posizione: media, moda e mediana.</p>

FRANCESE	Domaine de l'économie: les biens et besoins, le circuit économique, le travail et le chômage. Le monde de la grande restauration en France en France et sa nouvelle cousine.
INGLESE	<b>"At the bar"</b> Types of bar; Bar, café and pub staff; Bar equipment and display; Bar glassware and equipment; Beverages (some hints)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<b>Alimentazione nella ristorazione:</b> Tipologie di ristorazione: Ristorazione commerciale, Ristorazione collettiva, Ristorazione veloce (fast food), Ristorazione scolastica, Ristorazione aziendale
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<b>I SETTORI DELLA RISTORAZIONE"</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RISTORAZIONE INDUSTRIALE aziendale, scolastica e universitaria, ospedaliera e assistenziale, militare e carceraria, su aerei, navi, e treni.</li> <li>• RISTORAZIONE COMMERCIALE <ol style="list-style-type: none"> <li>1. RISTORAZIONE TRADIZIONALE tradizionale, tipica, a tema, gourmet, alberghiera, trattorie, osterie.</li> <li>2. NEO-RISTORAZIONE self-service, fast-food, snack-bar, paninoteche, pizzerie, pub, ristoranti a tema particolari.</li> </ol> </li> </ul>
LABORATORIO DISALA	<b>"Le aziende della ristorazione commerciale"</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato;</li> <li>• La ristorazione tradizionale e alberghiera;</li> <li>• La neoristorazione e le nuove tendenze del settore.</li> </ul> <b>"Lavorare nelle aziende enogastronomiche"</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione aziendale;</li> <li>• essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici;</li> <li>• Nuove figure professionali.</li> </ul>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'imprenditore</li> <li>• Il contratto di società</li> <li>• Le società di persone</li> <li>• Le società di capitali</li> <li>• Le società mutualistiche</li> </ul>
EDUCAZIONE CIVICA	<b>Il sistema azienda</b>
RELIGIONE	Volontariato, Missione sociale, Bene comune, Imprese sociali, Organizzazioni non profit

### UDA N 3 Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche

<b>1.Titolo UDA n.3</b>	<b>Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche</b>
<b>2.Finalità generale</b>	La finalità di questo percorso di apprendimento è tesa a formare una figura professionale che abbia conoscenze e abilità multidisciplinari relative alla cultura del cibo e al rapporto fra cibo e società.
<b>3.Periodo di realizzazione</b>	<b>Marzo Aprile</b>
<b>4.Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	<p>La produzione vitivinicola italiana rappresenta un settore trainante per la nostra economia e un vero e proprio simbolo della cultura nazionale e regionale. E' indiscutibile, infatti, l'indissolubile binomio tra l'identità nazionale e il vino. Immagina che la tua scuola partecipi ad una fiera internazionale del settore viticolo e tu debba farti promotore dei vini che più rappresentano l'eccellenza Siciliana nel Mondo attraverso la realizzazione di un <b>tutorial multilingue multimediale che presenti la simulazione della degustazione e del servizio al tavolo di un vino bianco, rosso e rosato.</b></p> <p>Durante le attività didattiche mirate all'UDA, attraverso il tuo diario di bordo, relazionerai i vari contenuti disciplinari.</p>
<b>5.Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n° 7:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
<b>6.Competenze di area generale</b>	<p><b>Competenza 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza 3:</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali,culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Competenza 4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e dilavoro.</p> <p><b>Competenza 5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza 7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p><b>Competenza 8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Competenza 12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<b>7.Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>8.Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

<b>UDA 3 Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche</b>	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO	Italo Svevo. "Vino generoso" Italo Calvino brano " Pin all'osteria" da "il sentiero dei nidi di ragno"
STORIA	Il proibizionismo e la seconda guerra mondiale; il secondo dopoguerra e il vino come cosa vecchia.
FRANCESE	Le Vin: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes types de vin;</li> <li>• les principales régions viticoles françaises et sicilie;</li> <li>• Appellations d'origine;</li> <li>• Vins siciliens</li> </ul>
INGLESE	<b>Beverages: "Wine".</b> White wines; Red wines; Rosé wines; Wine appellation; The sommelier: top tips for sommeliers.
MATEMATICA	Calcolo dell'apporto calorico del vino. Il grado alcolico effettivo e il grado alcolico potenziale del vino. Funzione di proporzionalità diretta ed inversa
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Effetti dell'alcol sulla salute. Alcol e giovani Alcol e donne in gravidanza Ruolo dell'osservatorio nazionale alcol (ONA)
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Tecniche di degustazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• principi di base, terminologia, esame organolettico.</li> <li>• Abbinamento cibo-vino: criteri, analisi del piatto, successione dei vini nelmenù</li> </ul>
LABORATORIO DISALA	<b>La tecnica di degustazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principi di base, terminologia, esame organolettico e schede di valutazione.</li> <li>• Abbinamento cibo-vino: criteri, analisi del piatto, successione dei vini nelmenu</li> </ul>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Il sistema di qualità nel settore turisticoLe norme volontarie Le norme UNI per il settore turisticoLe norme ISO 9001 La certificazione ambientale: le norme ISO 14001I marchi di qualità
EDUCAZIONE CIVICA	Agenda 2030
RELIGIONE	Tradizioni culturali e tradizioni religiose

### UDA N 4 Il lavoro tra diritti e sicurezza

<b>1.Titolo UDA</b>	<b>Il lavoro tra diritti e sicurezza</b>
<b>2.Finalità generale</b>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Conoscere la normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP, la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, la normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali, i fattori di rischio professionale ed ambientale, la normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.</p>
<b>3.Periodo di realizzazione in settimane</b>	<b>5 settimane: dal 28/04/2022 al 02/06/2022</b>
<b>4.Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Realizzazione di una mappa concettuale.
<b>5.Competenze di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n° 7:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>6.Competenze di area generale</b>	<p><b>Competenza 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza 5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza 7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p><b>Competenza 8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Competenza 12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<b>7.Competenze chiave di cittadinanza</b>	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>8.Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse Scientifico-tecnologico e professionale</li> <li>- Asse Storico-sociale</li> <li>- Asse matematico</li> </ul>

<b>UDA 4 il lavoro tra diritti e sicurezza</b>	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>CONTENUTI</b>
ITALIANO	il lavoro e la letteratura <ul style="list-style-type: none"> <li>• il lavoro del soldato: poesia “Soldati”</li> <li>• la vita e la poetica</li> <li>• Porto sepolto</li> <li>• Pierpaolo Pasolini e la questione del non lavoro</li> <li>• Danilo Dolci e lo sciopero alla rovescia</li> </ul>
STORIA	il proibizionismo e la seconda guerra mondiale; il secondo dopoguerra e il vino come cosa vecchia.
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sécurité en cuisine</li> <li>• L’hygiène</li> <li>• Les infections</li> <li>• Les intoxications alimentaires</li> <li>• La contamination des aliments</li> <li>• Le système HACCP</li> <li>• Le Label Rouge</li> </ul>
INGLESE	<b>“Safety procedures”</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food safety and food quality</li> <li>• HACCP</li> </ul> Workplace safety
MATEMATICA	Analisi dati .Dossier Inail. Gen. 2022.Andamento degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali. Bollettino trimestrale Inail. Infortuni sul lavoro .Gennaio-Marzo 2022.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<b>Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione.</b> Contaminazione fisica, chimica e biologica Sistema HACCP
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<b>La sicurezza nelle aziende enogastronomiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La prevenzione antinfortunistica</li> <li>• Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro</li> </ul>
LABORATORIO DISALA	<b>La sicurezza nelle aziende enogastronomiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La prevenzione antinfortunistica</li> <li>• Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro</li> </ul>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	La sicurezza sul lavoro D.Lgs. 81/2008 Soggetti coinvolti nella sicurezza La sicurezza alimentare La privacy
EDUCAZIONE CIVICA	Agenda 2030
RELIGIONE	Sostenibilità: lo sviluppo è sostenibile? La questione della solidarietà. Profit e no profit

**Per tutte le UDA è stata utilizzata la seguente tabella di valutazione**

TITOLO UDA		CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME
	<b>VOTO</b>	<b>1. RUBRICA DI PROCESSO</b> (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	<b>2. RUBRICA DI PRODOTTO</b> (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)	<b>3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA</b> (risultato dell'esposizione singola o di gruppo)
<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)</b>	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito di realtà e ha mostrato scarse conoscenze e abilità.	L'elaborato prodotto risulta appena accennato, mostra scarsa coerenza testuale ed è privo di conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione manca di riflessione personale, di contenuti e degli obiettivi del percorso.
<b>INSUFFICIENTE (E)</b>	4	Lo studente ha stentato ad affrontare il compito di realtà e non è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità autonomamente.	L'elaborato prodotto presenta lacune morfosintattiche, poca coerenza testuale e inadeguate conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una scarsa proprietà di linguaggio.
<b>INIZIALE (D)</b>	5	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno.	La relazione/esposizione mostra un accettabile livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione adeguata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.
<b>BASE (C)</b>	6	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto; l'alunno è stato in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso essenziale del linguaggio specifico.
<b>INTERMEDIO (B)</b>	7/8	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; l'alunno ha raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e adeguatamente dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con

		conoscenze e le abilità richieste.		un uso corretto del linguaggio specifico.
<b>AVANZATO (A)</b>	9/10	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato; l'alunno dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso adeguato del linguaggio specifico.

## 5.2 Metodologie e strategie didattiche

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica. Si è fatto ricorso alla didattica integrativa e innovativa:

- **Lezione frontale** per l'introduzione di contenuti nuovi.
- **Lezione di stimolo** basata sulla tecnica della "scoperta guidata".
- **Lezione dialogata**, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
- **Lezione interattiva** al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati.
- **lavoro a piccoli gruppi o didattica problematizzante e dialogica**, basata sulla comunicazione reciproca e multidirezionale tra discente e docente
- **apprendimento cooperativo**: che attraverso l'alternanza tra gruppi omogenei ed eterogenei per livello, permette di seguire con maggiore attenzione gli alunni che necessitano di recupero
- **didattica laboratoriale**: l'alunno diventa protagonista del suo apprendimento
- **attività con l'uso della lim e dell'aula informatica**, che motivano i nostri alunni nativi digitali
- **Determinazione di un problema** per stimolare la produzione di risposte da parte degli alunni
- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- **Ricerca e lettura guidata di manuali specifici** utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi.
- **Consultazione** di documenti utilizzati dalle imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività.
- Strategia del "**problem solving**", allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.

- Sviluppo di **attività progettuali**, allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni.
- **Attività di gruppo**, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.
- Ricorso alla **simulazione di casi aziendali** a ai **laboratori multimediali**, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo.
- **Percorsi individualizzati e azioni di cooperative learning**, allo scopo di approntare azioni di sostegno o di consentire il raggiungimento di livelli formativi più elevati

### **5.3 Obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione seconda prova**

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona;
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di fil

#### 5.4 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di stato

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
<b>Italiano</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi;</li> <li>• utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale; utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non;</li> <li>• comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</li> </ul>
<b>Storia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti;</li> <li>• interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;</li> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale;</li> <li>• stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della modalità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</li> </ul>
<b>Francese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Ricercare ed interpretare informazioni di vario genere a partire da testi di genere diverso</li> <li>• Riconoscere la terminologia legata agli aspetti professionali dell'ambito enogastronomico.</li> <li>• Sapersi orientare nella comprensione di testi in lingua straniera.</li> <li>• Saper riflettere sulla lingua, cultura e civiltà straniera.</li> </ul>

<p><b>Lab. di servizi enogastronomici-settore cucina</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella preparazione di vivande enogastronomici nel settore ristorativo e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</li> <li>• Collaborare con i colleghi in fase di preparazione e produzione in laboratorio;</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,</li> <li>• merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<p><b>Laboratorio servizi enogastronomici-sala</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>• Predisporre menù coerenti anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche, territoriali e culturali.</li> <li>• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. Promuovendo le nuove tendenze alimentari.</li> <li>• Gestire e prevenire i rischi chimici, fisici e microbiologici connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> </ul>

<b>Diritto e tecnica amministrativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti;</li> <li>● interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;</li> <li>● utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale;</li> <li>● stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della modalità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</li> </ul>
---	--

### 5.5 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO, come da curriculum di Istituto di Ed. Civica, che integrano il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (D.M. 22 giugno 2020 n. 35)**

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- **Con riferimento all'UDA interdisciplinare di Ed. Civica del secondo quadrimestre, che ha visto il contributo di tutte le discipline, dal titolo "Il lavoro tra diritti e sicurezza"**
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano

universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano.

- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.

## **6 ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Per quanto riguarda il recupero è stata svolta una pausa didattica, nel mese di gennaio, finalizzata al recupero e al potenziamento all'inizio del pentamestre. Le attività di recupero sono state svolte anche e soprattutto in itinere in base alle effettive esigenze.

### **6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"**

Il Piano triennale dell'offerta formativa dell'istituto orientato ad innalzare i livelli di istruzione e delle competenze degli studenti, nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento, ha evidenziato tra gli obiettivi formativi trasversali lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri.

## 7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE: schede informative

### 7.1 ITALIANO

<b>DOCENTE</b> Viola Maria
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b> ITALIANO
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b></p> <p>In un quadro generale la classe è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi;</li> <li>● utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale; utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non;</li> <li>● comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.</li> </ul> <p><b>1. Competenze chiave di cittadinanza.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</li> <li>- Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</li> <li>- Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</li> <li>- Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</li> <li>- Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</li> </ul>

- Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

## **2. Competenze disciplinari.**

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti.
- Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.
- Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.
- Redigere tipologie di testi in ambiti professionali
- Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale
- Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.

### **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

#### **MODULO 1: Dalle filosofie antiborghesi alle filosofie della crisi:**

i luoghi istituzionali della cultura  
la lingua comune e la lingua letteraria  
la narrativa pedagogica  
Giosuè Carducci

#### **MODULO 2: La rappresentazione documentata della realtà**

la descrizione scientifica della realtà  
presentazione dell'autore: Verga  
la poetica del verismo  
I malavoglia  
la seconda fase del verismo

#### **UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

Contenuti: D'Annunzio e il "piacere" del cibo.

- contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera;
- i romanzi e l'enogastronomia;
- il valore culturale del cibo.

#### **UDA N° 2: Le imprese e la società**

Contenuti: la crisi d'identità nella poetica Pirandelliana

- Il caffè come luogo di incontro nella letteratura: "l'uomo dal fiore in bocca" di Pirandello
- le idee e la poetica
- le novelle e i romanzi della fase verista
- il fu mattia pascal
- i romanzi umoristici
- le opere drammaturgiche

#### **UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

Contenuti: il Vino nella letteratura

- Italo Svevo. "Vino generoso"
- Le idee e la poetica
- i primi romanzi dell'inettitudine
- la coscienza di Zeno
- Italo Calvino brano "Pin all'osteria" da "il sentiero dei nidi di ragno"
- le idee e la poetica

<ul style="list-style-type: none"> <li>● razionalità e invenzione fantastica</li> <li>● fantascienza e gioco combinatorio</li> </ul> <p><b>MODULO 3: Il rapporto tra letteratura e realtà storico-sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● la seconda guerra mondiale</li> <li>● narrativa e realtà dagli anni trenta agli anni sessanta: Cesare Pavese</li> <li>● il neorealismo e la scoperta della realtà: Beppe fenoglio</li> <li>● il testo come documento della memoria: Carlo Levi, Primo Levi.</li> </ul> <p><b>UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)</b></p> <p>Conoscenze: il lavoro e la letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● il lavoro del soldato: poesia "Soldati"</li> <li>● la vita e la poetica</li> <li>● Porto sepolto</li> <li>● Pierpaolo Pasolini e la questione del non lavoro</li> <li>● Danilo Dolci e lo sciopero alla rovescia</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collocare testi nel contesto storico e culturale in cui sono stati prodotti.</li> <li>2. Individuare nei testi elementi della poetica e dello stile dell'autore.</li> <li>3. Leggere comprendere e interpretare testi letterari e brani di critica</li> <li>4. confrontare testi del passato e del presente anche appartenenti a diversi linguaggi espressivi .</li> <li>5. Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.</li> <li>6. Ricostruire l'evoluzione del significato di parole ed espressioni e usarle correttamente</li> </ol>
<b>METODOLOGIE:</b>
<p>Nell'affrontare lo studio della materia si è preferito utilizzare metodi che privilegino l'apprendimento che nasce anche dall'esperienza laboratoriale, ponendo al centro dell'attenzione e sotto processo lo studente, con lo scopo principale di valorizzare ogni sua competenze e vissuto relazionale. Per fare in modo che tutta la classe potesse raggiungere buoni livelli di apprendimento mi sono servita di metodologie didattiche ad hoc che vanno a valorizzare il potenziale di apprendimento e favorire l'autonomia dell'alunno: Cooperative Learning, role playing, lezione partecipata, Storytelling, lezione frontale e didattica integrata.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
<p>Nel valutare gli alunni si è tenuto conto delle competenze culturali promosse nei compiti di realtà proposti, delle competenze chiave per la cittadinanza attiva trasversali a tutti gli assi culturali e delle conoscenze ed abilità che sono state mobilitate ed utilizzate dallo studente nell'affrontare il compito di realtà, collegate a delle competenze di riferimento e appartenenti agli assi, nonché ai singoli insegnamenti, attraverso una rubrica di prodotto, che valuta il risultato dell'agire competente in termini di applicazione di saperi e strategie risolutive. I livelli sono stati convertiti in voti.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Libro di testo (R. Carnero, G. Iannaccone, <b>I colori della letteratura</b> Giunti )</li> <li>● Materiale video e audio</li> <li>● LIM</li> <li>● Mappe e schemi</li> <li>● Dispense</li> </ul>

- Fotocopie fornite dal docente

## 7.2 STORIA

**DOCENTE** Viola Maria

**COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Storia**

### COMPETENZE RAGGIUNTE

In un quadro generale la classe è in grado di:

- saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti;
- interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della modalità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

#### **1. Competenze chiave di cittadinanza.**

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

- **Comunicare e comprendere** messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

- Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

- Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

## 2. Competenze disciplinari.

- Imparare ad usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina Iniziare a leggere e valutare le diverse fonti e i documenti storici;
- Essere in grado di collocare ogni evento e tematica nella giusta successione cronologica;
- Cominciare a rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni, orientandosi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione culturale Iniziare a guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente;
- Cominciare ad acquisire le necessarie competenze per una vita civile attiva e responsabile

### CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

#### MODULO 1: Tensioni e conflitti del primo novecento

- verso la prima guerra mondiale
- la prima guerra mondiale
- la rivoluzione russa e il dopoguerra

#### MODULO 2: L'età dei totalitarismi

il fascismo in Italia

il nazismo e lo stalinismo

#### UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società

Contenuti: Il cibo a cavallo tra le due guerre:

- la vita dopo la prima guerra mondiale;
- la condizione della classe operaia e contadina;
- la nuova borghesia e la cucina
- il cibo e il fascismo.

#### UDA N° 2: Le imprese e la società

Contenuti: il rito del caffè: dalle guerre mondiali ai surrogati: la storia dietro la tazzina

#### UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche

Contenuti: il proibizionismo e la seconda guerra mondiale; il secondo dopoguerra e il vino come cosa vecchia.

#### MODULO 3: Il mondo diviso in due blocchi

- la competizione tra USA e URSS
- la fine della guerra fredda
- l'Italia dal boom a mani pulite

#### UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)

Conoscenze: Il '68 e la contestazione contro il potere dominante e gli apparati dello Stato e le loro ideologie.

<b>ABILITA':</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collocare testi nel contesto storico e culturale in cui sono stati prodotti.</li> <li>2. Individuare nei testi elementi della poetica e dello stile dell'autore.</li> <li>3. Leggere comprendere e interpretare testi letterari e brani di critica</li> <li>4. confrontare testi del passato e del presente anche appartenenti a diversi linguaggi espressivi .</li> <li>5. Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.</li> <li>6. Ricostruire l'evoluzione del significato di parole ed espressioni e usarle correttamente</li> </ol>
<b>METODOLOGIE:</b>
<p>Nell'affrontare lo studio della materia si è preferito utilizzare metodi che privilegino l'apprendimento che nasce anche dall'esperienza laboratoriale, ponendo al centro dell'attenzione e sotto processo lo studente, con lo scopo principale di valorizzare ogni sua competenze e vissuto relazionale. Per fare in modo che tutta la classe potesse raggiungere buoni livelli di apprendimento mi sono servita di metodologie didattiche ad hoc che vanno a valorizzare il potenziale di apprendimento e favorire l'autonomia dell'alunno: Cooperative Learning, role playing, lezione partecipata, Storytelling, lezione frontale e didattica integrata.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
<p>Nel valutare gli alunni si è tenuto conto delle competenze culturali promosse nei compiti di realtà proposti, delle competenze chiave per la cittadinanza attiva trasversali a tutti gli assi culturali e delle conoscenze ed abilità che sono state mobilitate ed utilizzate dallo studente nell'affrontare il compito di realtà, collegate a delle competenze di riferimento e appartenenti agli assi, nonché ai singoli insegnamenti, attraverso una rubrica di prodotto, che valuta il risultato dell'agire competente in termini di applicazione di saperi e strategie risolutive. I livelli sono stati convertiti in voti.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo (R. Carnero, G. Iannaccone, <b>I colori della letteratura</b> Giunti )</li> <li>• Materiale video e audio</li> <li>• LIM</li> <li>• Mappe e schemi</li> <li>• Dispense</li> <li>• Fotocopie fornite dal docente</li> </ul>

### 7.3 MATEMATICA

<b>DOCENTE</b> Caci Eleonora
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b> <b>Matematica</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>• Individuare strategie appropriate per risolvere problemi</li> <li>• Utilizzare gli strumenti del calcolo statistico per analizzare e descrivere fenomeni di varia natura.</li> </ul>

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

**Modulo 1 (in FAD)**

I sistemi lineari .Risoluzione dei sistemi lineari: Metodo di sostituzione e del confronto.

Competenze : sapere cosa è un sistema lineare, risolvere un sistema lineare , individuare le diverse soluzioni del sistema lineare dal grafico.

**Modulo 2 (in FAD)**

I radicali. Campo di esistenza dei radicali. La proprietà invariantiva. Metodo di riduzione dei radicali con lo stesso indice. La semplificazione dei radicali. Moltiplicazione e divisione dei radicali

Competenze: Sapere cosa sono i radicali, saper individuare il campo d'esistenza dei radicali, sapere calcolare e semplificare un radicale.

**Modulo 3**

Le funzioni. Le funzioni reali di variabili reali.

Le classificazioni di funzioni.

Competenze: Sapere cosa sono le funzioni e saperle classificare.

**(Uda svolta dal Docente Cappello da inizio anno scolastico al 24 /01/ 2022)**

**UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

Le funzioni e le loro proprietà. Cenno sullo studio di funzioni. Lettura grafici.

Competenze: Leggere grafici

**( Uda svolte dalla Docente Caci dal 25/01/2022 fino ad oggi)**

**UDA N° 2: Le imprese e la società**

La statistica descrittiva ed inferenziale . La popolazione statistica e unità statistica. Caratteri qualitativi e quantitativi. Il metodo statistica. Frequenza assoluta, frequenza relativa, frequenza percentuale La tabella dei dati grezzi e la tabella di frequenza . Le rappresentazioni grafiche dei dati. Gli indici di posizione :moda, media e mediana

Competenze: Saper effettuare un'indagine statistica ,raccolgere, elaborare e rappresentare dati graficamente.

**UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

Il grado alcolico effettivo e il grado alcolico potenziale del vino. Calcolo apporto calorico del vino .

Funzione di proporzionalità diretta ed inversa

Competenze:

Individuare la relazione esistente tra due grandezze. Calcolare l'apporto calorico del vino in funzione della capienza del recipiente ove è contenuto il vino.

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)**

I numeri indice a base fissa e a base mobile. Lettura e analisi dei dati Inail 2022 Infortunio e malattie professionali.

Competenze:

Leggere e sintetizzare i dati confrontandoli nel tempo.

**ABILITA':**

- Risolvere i sistemi lineari e calcolare i radicali
- Saper raccogliere, elaborare , rappresentare ed interpretare dati
- Individuare le relazioni esistenti tra due grandezze osservate.

<b>METODOLOGIE:</b>
Libri di testo, lavagna, calcolatore, PC, diversificazione dell'attività scolastica con lezioni frontali, lezioni interattiva, articolata con interventi, analisi dei testi della disciplina, attività di gruppo ed individuali , si sono alternati momenti di spiegazione teorica a momenti di dialogo.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
La valutazione si è avvalsa di prove scritte e orali, ma ha tenuto conto soprattutto di altri elementi quali: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impegno-attenzione-motivazione allo studio;</li> <li>• Partecipazione alle attività proposte;</li> <li>• Capacità acquisite, chiarezza e correttezza espositiva e del conseguimento degli obiettivi indicati nella programmazione;</li> <li>• Confronto tra la situazione di partenza e quella finale per individuare la crescita culturale ed i progressi raggiunti nel processo di formazione di ogni singolo alunno e della classe stessa .</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
Libro di testo in adozione. Materiale / sintesi fornite dal docente.

#### 7.4 FRANCESE

<b>DOCENTE Domenico Montalto</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b> <b>FRANCESE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Ricercare ed interpretare informazioni di vario genere a partire da testi di genere diverso</li> <li>• Riconoscere la terminologia legata agli aspetti professionali dell'ambito enogastronomico.</li> <li>• Sapersi orientare nella comprensione di testi in lingua straniera.</li> <li>• Saper riflettere sulla lingua, cultura e civiltà straniera.</li> </ul>

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**
**UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

Contenuti :

- Les produits du territoire
- L'alimentation correcte : comment manger équilibré ?
- La ration alimentaire
- La pyramide alimentaire
- Le végétarisme et le végétalisme

Competenze:

- Progettare un Menu.
- Spiegare il motivo della scelta del Menu, basandosi sui gruppi alimentari, su una dieta equilibrata e sul territorio.

**UDA N° 2: Le imprese e la società**

Contenuti:

- Domaine de l'économie :
- Les biens et besoins
- Le circuit économique
- Le travail et le chômage.
- Le monde de la grande restauration en France et sa nouvelle cuisine

Competenze:

- Contattare un fornitore e inviare un ordine
- Affrontare un breve colloquio di lavoro
- Conoscenza del microlinguaggio della ristorazione
- Conoscenza della storia della nouvelle cuisine

**UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

Contenuti:

- Le Vin:
- Les différents types de vin ;
- Les principales régions viticoles françaises ;
- Appellations d'origine;
- Vins siciliens et vins français.

Competenze:

- Parlare del processo di vinificazione.
- Parlare delle origini storiche all'interno del contesto francese con particolare focus sullo Champagne.
- Affrontare una breve degustazione.

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)**

Contenuti:

- La sécurité en cuisine
- L'hygiène
- Les infections
- Les intoxications alimentaires
- La contamination des aliments
- Le système HACCP

- Le Label Rouge

**Competenze:**

- Riconoscere gli elementi dannosi (fisico-chimico-biologico).
- Elencare le fasi di controllo della merce in entrata.
- Conoscere le tappe di gestione dello stock.
- Sapere quali sono le regole di igiene e sicurezza del personale e dei locali.

**Argomenti grammaticali:**

- Les règles de prononciation
- Forme negative
- Présent de l'indicatif
- La construction impersonnelle avec « on »
- Les prépositions
- Les articles partitifs
- Les adverbes de quantité
- La préposition « chez »
- Les articles partitifs
- Les adverbes de quantité
- Le passé composé
- Les gallicismes
- Les verbes pronominaux
- La formation du féminin
- Les adjectifs démonstratifs
- Les adjectifs interrogatifs
- Forme interrogative

**ABILITA':**

- Capire il contenuto delle tematiche trattate
- Riflettere su vari aspetti della cultura e della civiltà francofona facendo confronti con la propria cultura.
- Utilizzare il lessico e le strutture grammaticali contenuti nei testi
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su argomenti trattati.
- Operare collegamenti interdisciplinari

**METODOLOGIE:**

**Metodologie in presenza:**

- lezione frontale;
- lezione dialogata;
- metodo induttivo;
- metodo deduttivo;
- ricerca individuale;
- scoperta guidata.

**Metodologie a distanza:**

- lavoro individuale (svolgere compiti);
- risorse on line (esercizi interattivi on line, siti specifici, audiolibri ecc.);
- libro di testo parte digitale.

Inoltre, la FaD ha permesso consentire la fruibilità di attività formative strutturate in modo da favorire una modalità di apprendimento autonomo e personalizzato.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Il processo valutativo relativo al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento avverrà in considerazione delle peculiarità delle attività didattiche realizzate.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata utilizzando i seguenti strumenti:

- interrogazioni orali
- prove strutturate e semistrutturate:
  - test;
  - questionari;
  - traduzioni;
  - esercizi
  - interventi dal posto

#### **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

- Libro di testo in adozione:
  - Olivieri M., Beaupart P., *Prêt à manger*, Rizzoli Languages, Milano, 2015
- Testi tratti dai seguenti libri di testo:
  - Roger L., *Premiers pas vers... GASTRONOMIE et SERVICE*, Cideb, Milano, 2021
  - Berger C., Frémiaux G., Poirey C., Walther A., *#français - pour tous*, Cideb, Milano, 2021
  - Duvallier C., *Sublime Œnogastronomie et Service*, Eli La Spiga, Loreto, 2019
- Materiale video e audio
- LIM/Proiettore/TV
- Mappe e schemi
- Dispense
- Fotocopie fornite dal docente

## **7.5 INGLESE**

**DOCENTE: Prof.ssa GIUSEPPINA SPERA**

**COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: LINGUA STRANIERA**

**INGLESE**

## **COMPETENZE RAGGIUNTE**

In riferimento alla programmazione iniziale, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, completamente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione. Sono state dunque raggiunte le seguenti:

### **1. Competenze chiave di cittadinanza.**

Gli alunni hanno conseguito (secondo vari gradi di acquisizione) una competenza comunicativa che li mette in grado di:

- Riflettere sulla lingua 2 e sull'atto comunicativo con la consapevolezza delle proprie possibilità espressive.
- Riflettere sulla propria lingua e cultura mediante analisi comparativa.
- Consolidare l'interesse e la curiosità verso altre civiltà per la formazione umana, sociale e culturale (ridefinizione dei propri atteggiamenti verso ciò che è altro da sé).
- Acquisire un'espressione autonoma che attinge al patrimonio linguistico personale.
- Rispettare le consegne e partecipare attivamente al dialogo educativo.

### **2. Conoscenze teoriche e pratiche, abilità tecniche sia di tipo cognitivo che pratico e competenze disciplinari.**

Quasi tutti gli alunni, secondo fasce di livello diversificate, risultano in grado di:

- Comprendere il significato globale, le immediate implicazioni e le informazioni più specifiche di un testo scritto, riconoscendone il tipo, lo scopo, le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche espresse.
- Cogliere il significato del messaggio orale (in ambito quotidiano, personale o sociale) riconoscendone il contesto, lo scopo, le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche note.
- Esporre oralmente in maniera chiara (esperienze, eventi, argomenti noti) anche utilizzando immagini, slides o mappe concettuali, gestendo le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche in modo sufficientemente corretto, con lessico adeguato.
- Esprimere opinioni più o meno articolate, effettuando semplici valutazioni critiche.
- Scrivere testi semplici e chiari, su argomenti di interesse personale o sociale utilizzando le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche note in modo sufficientemente corretto, con lessico adeguato.
- Interagire in semplici situazioni comunicative, anche simulate, su temi di interesse personale, quotidiano o sociale, attivando le opportune risorse linguistiche e gestendo le strutture grammaticali, le funzioni linguistiche e il lessico in maniera adeguata.

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:****UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**Contenuti: **“Diet and nutrition”**

- Healthy eating
- The Eatwell Plate
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Special diets for food allergies and intolerances

## Competenze:

- Descrivere la piramide alimentare
- Dare informazioni sui valori nutrizionali
- Cogliere gli aspetti significativi delle diete “stile di vita”
- Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze

**UDA N° 2: Le imprese e la società**Contenuti: **“At the bar”**

- Types of bar
- Bar, café and pub staff
- Bar equipment and display
- Bar glassware and equipment
- Beverages (some hints)

## Competenze:

- Distinguere i tipi di bar e descriverne le caratteristiche
- Riconoscere l’attrezzatura da bar

**UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**Contenuti: **Beverages: “Wine”.**

- White wines
- Red wines
- Rosé wines
- Wine appellation
- The sommelier: top tips for sommeliers

## Competenze:

- Descrivere i vini e fornire degli esempi
- La figura del “sommelier”

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)**Contenuti: **“Safety procedures”**

- Food safety and food quality
- HACCP
- Workplace safety

**Competenze:**

- Illustrare le tecniche e le misure preventive per combattere le contaminazioni del cibo e le regole di rispetto dell'igiene e dell'HACCP

**FAD: "The United Kingdom"**

- UK political system
- A brief history of the UK
- Key moments in the 20th and 21st centuries
- UK population and identity
- British cuisine: traditions and festivities
- British traditional recipes
- Typical bars and restaurants in the UK

**Argomenti grammaticali:****Contenuti:**

- Present simple e present continuous a confronto
- Past simple e past continuous a confronto
- Used to e would
- Zero Conditional
- First Conditional

**ABILITA':**

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Esprimere opinioni più o meno articolate, effettuando semplici valutazioni critiche.
- Interagire in semplici situazioni comunicative, anche simulate, su temi di interesse personale, quotidiano o sociale, attivando le opportune risorse linguistiche e gestendo le strutture grammaticali, le funzioni linguistiche e il lessico in maniera adeguata.
- Scrivere testi semplici e chiari, su argomenti di interesse personale o sociale utilizzando le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche note in modo sufficientemente corretto, con lessico adeguato.

**METODOLOGIE:**

Nell'affrontare lo studio della disciplina si è partiti sempre dalla consapevolezza delle reali difficoltà di concentrazione nello studio da parte degli alunni, nella quasi totalità lavoratori, attraverso un approccio positivo nei confronti della disciplina e potenziando in loro le abilità di speaking e listening. Pertanto, le metodologie adottate sono state le seguenti:

- Lezione frontale e dialogata
- Cooperative Learning
- Flipped classroom
- Pair and group work

- Brainstorming
- L'uso di strumenti informatici e piattaforme

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Le verifiche sommative sono state finalizzate alla verifica del livello raggiunto dagli alunni rispetto agli obiettivi disciplinari e a misurare il profitto; esse, quindi, si sono svolte al termine di un percorso didattico significativo. Le verifiche orali si sono basate sull'accertamento dell'acquisizione dei contenuti e delle abilità linguistiche o logico-operative coinvolte. Le verifiche scritte si sono basate su prove svolte in classe e a casa; prove strutturate e semi-strutturate di varia tipologia; questionari; prove orali; esercitazioni individuali e di gruppo; simulazioni, esercizi, relazioni.

La tipologia delle prove sia per la verifica formativa che sommativa, è stata scelta dal docente nel contesto della situazione didattica concreta, in base alla funzionalità ed efficacia rispetto all'itinerario percorso e agli obiettivi da sottoporre a verifica.

La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno, della progressione nell'apprendimento, del recupero effettuato, della situazione individuale di partenza e del livello della classe.

#### **TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:**

- Libro di testo (Catrin Elen Morris, Alison Smith, **Mastering**, casa editrice ELI)
- Materiale video e audio
- LIM
- Mappe e schemi
- Dispense
- Fotocopie fornite dal docente

Oltre alle metodologie su indicate, in seguito alle disposizioni degli Organi competenti dovute all'emergenza Covid-19, sono state attuate le seguenti metodologie della Didattica Integrata con l'uso di:

- Registro Elettronico Argo
- Classroom (per la consegna dei compiti assegnati)
- Meet (tramite Calendar) per le videolezioni
- Youtube, siti web (per attingere a materiali di studio e di approfondimento)

## **7.6 LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE** Pietro Marino

**COMPETENZE RAGGIUNTE** alla fine dell'anno per la disciplina: **Lab. enogastronomia sett. Cucina**

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella preparazione di vivande enogastronomiche nel settore ristorativo e di accoglienza turistico-alberghiera;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- ✓ Collaborare con i colleghi in fase di preparazione e produzione in laboratorio;
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

**Moduli didattici:**

- Sistemi e tecniche di cottura.
- I tagli.
- Piccola e grande attrezzature.
- I tagli del maiale: Destinazione delle varie parti del maiale e l'utilizzo gastronomico.
- La planimetria del reparto cucina.

**UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

Conoscenze:

**Le abitudini alimentari:**

- ✓ Cibo e cultura;
- ✓ La tipicizzazione dei prodotti (made in Italy, agropirateria, italiansounding, i marchi, frodi e contraffazione alimentari );
- ✓ Le diete alimentari.

**I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche:**

- ✓ Fattori dietetici;
- ✓ Fattori personali;
- ✓ Fattori culturali;
- ✓ Alimentazione e tradizioni religiose e culturali;

Competenze:

- ✓ Evoluzione storica dei locali di ristorazione;
- ✓ aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.

**UDA N° 2: Le imprese e la società**

Conoscenze:

**Le aziende della ristorazione commerciale:**

- ✓ Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato;
- ✓ La ristorazione tradizionale e alberghiera;
- ✓ La neo ristorazione e le nuove tendenze del settore.

**Lavorare nelle aziende enogastronomiche::**

- ✓ L'organizzazione aziendale;
- ✓ essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici;
- ✓ Nuove figure professionali.

Competenze:

- ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e preparazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

Conoscenze:

**Enologia:**

- ✓ Dall'uva al vino: conoscere i processi di produzione, fermentazione, vinificazione; pratiche di cantina;
- ✓ vini spumanti e altre tipologie di vino;
- ✓ La gestione del vino: gestione degli acquisti, carta dei vini, costo del vino e ricarico;
- ✓ Enografia nazionale e principali regioni vitivinicole del mondo: enografia italiana, europea, extraeuropea.

**Le tecniche di degustazione:**

- ✓ Principi di base, terminologia, esame organolettico e schede di valutazione;
- ✓ abbinamento cibo-vino: panel test alimenti, criteri analisi del piatto, successione dei vini nel menu.

Competenze:

- ✓ Conoscenze base inerenti all'enologia;
- ✓ Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Conoscere regole relative alla successione delle vivande.

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)**

Conoscenze:

**La sicurezza nelle aziende enogastronomiche:**

- ✓ La prevenzione antinfortunistica;
- ✓ Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro e igiene degli alimenti.
- ✓ La conservazione degli alimenti( dalla fase di stoccaggio fino alla preparazione finale).
- ✓ Le preparazione ad alto rischio di contaminazione.

Competenze:

- ✓ Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevenivano rischi per la salute;
- ✓ conoscere le principali cause di contaminazione alimentare;
- ✓ conoscere le principali regole di buona igiene personale;
- ✓ conoscere i pericoli legati all'igiene degli ambienti, degli alimenti, delle attrezzature, della persona.

**(FAD): Analisi sensoriale e degustazione**

Conoscenze:

- ✓ L'analisi delle caratteristiche organolettiche ;
- ✓ La degustazione dei cibi ;
- ✓ La degustazione dell'olio d'oliva ;
- ✓ La degustazione delle acque ;
- ✓ La degustazione della birra.

Competenze:

- ✓ Conoscenze delle tecniche e dei metodi per eseguire correttamente l'analisi organolettica di

cibi, vini e altre bevande.
<b>ABILITA':</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche; utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini;</li> <li>✓ Comporre carte dei vini e delle bevande per differenti situazioni, gestione degli approvvigionamenti della cantina, utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino;</li> <li>✓ Individuare la produzione enoica italiana ed internazionale; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio;</li> <li>✓ Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione, descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta;</li> <li>✓ Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande; proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande;</li> <li>✓ Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;</li> <li>✓ Saper mettere in atto un comportamento adeguato a prevenire incidenti e malattie professionali ;</li> <li>✓ Essere in grado di applicare le norme igieniche nella pratica professionale ;</li> <li>✓ Saper operare secondo i criteri igienico sanitari e di sicurezza ;</li> <li>✓ avere cura della propria divisa da lavoro.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ brainstorming;</li> <li>✓ lezione frontale;</li> <li>✓ lezione dialogata;</li> <li>✓ didattica laboratoriale;</li> <li>✓ problemsolving.</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
La valutazione sommativa tiene conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale e della partecipazione al dialogo educativo.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
Libro di testo, presentazione PPT, video, articoli di giornale, materiale fornito dal docente.

## 7.7 LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

<b>DOCENTE</b> Marco Ventura
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> alla fine dell'anno per la disciplina: <b>Lab. enogastronomia sett. sala e vendita</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</li> <li>✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;</li> <li>✓ Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</li> </ul>

- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

#### **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

##### **UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

Conoscenze:

##### **Le abitudini alimentari:**

- ✓ Cibo e cultura;
- ✓ La tipicizzazione dei prodotti (made in Italy, agropirateria, italian sounding);
- ✓ Le diete alimentari.

##### **I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche:**

- ✓ Fattori dietetici;
- ✓ Fattori personali;
- ✓ Fattori culturali;
- ✓ Alimentazione e credi religiosi

Competenze:

- ✓ Evoluzione storica dei locali di ristorazione;
- ✓ aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.

##### **UDA N° 2: Le imprese e la società**

Conoscenze:

##### **Le aziende della ristorazione commerciale:**

- ✓ Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato;
- ✓ La ristorazione tradizionale e alberghiera;
- ✓ La neo ristorazione e le nuove tendenze del settore.

##### **Lavorare nelle aziende enogastronomiche::**

- ✓ L'organizzazione aziendale;
- ✓ essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici;
- ✓ Nuove figure professionali.

Competenze:

- ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

##### **UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

Conoscenze:

##### **Enologia:**

- ✓ Dall'uva al vino: conoscere i processi di produzione, fermentazione, vinificazione; pratiche di cantina;

- ✓ vini spumanti e altre tipologie di vino;
- ✓ La gestione del vino: gestione degli acquisti, carta dei vini, costo del vino e ricarico;
- ✓ Enografia nazionale e principali regioni vitivinicole del mondo: enografia italiana, europea, extraeuropea.

**Le tecniche di degustazione:**

- ✓ Principi di base, terminologia, esame organolettico e schede di valutazione;
- ✓ abbinamento cibo-vino: criteri, analisi del piatto, successione dei vini nel menu.

**Competenze:**

- ✓ Conoscenze base inerenti all'enologia;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ Conoscere regole relative al servizio del vino a tavola.

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza**

**Conoscenze:**

**La sicurezza nelle aziende enogastronomiche:**

- ✓ La prevenzione antinfortunistica;
- ✓ Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro.

**Competenze:**

- ✓ Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengano rischi per la salute;
- ✓ conoscere le principali cause di contaminazione alimentare;
- ✓ conoscere le principali regole di buona igiene personale;
- ✓ conoscere i pericoli legati all'igiene degli ambienti, delle attrezzature, della persona.

**(FAD): Analisi sensoriale e degustazione**

**Conoscenze:**

- ✓ L'analisi delle caratteristiche organolettiche ;
- ✓ La degustazione dei cibi ;
- ✓ La degustazione dell'olio d'oliva ;
- ✓ La degustazione delle acque ;
- ✓ La degustazione della birra.

**Competenze:**

- ✓ Conoscenze delle tecniche e dei metodi per eseguire correttamente l'analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande.

**ABILITA':**

- ✓ Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche; utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini;
- ✓ Comporre carte dei vini e delle bevande per differenti situazioni, gestione degli approvvigionamenti della cantina, utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, attività di gestione finalizzate alla valorizzazione del vino;
- ✓ Individuare la produzione enoica italiana ed internazionale; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio;
- ✓ Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche

<p>di degustazione, descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande; proporre corretti abbinamenti cibo-vino e cibo con altre bevande;</li> <li>✓ Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;</li> <li>✓ Saper mettere in atto un comportamento adeguato a prevenire incidenti e malattie professionali ;</li> <li>✓ Essere in grado di applicare le norme igieniche nella pratica professionale ;</li> <li>✓ Saper operare secondo i criteri igienico sanitari e di sicurezza ;</li> <li>✓ avere cura della propria divisa da lavoro.</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ brainstorming;</li> <li>✓ lezione frontale;</li> <li>✓ lezione dialogata;</li> <li>✓ didattica laboratoriale;</li> <li>✓ problem solving.</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>
<p>La valutazione sommativa tiene conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale e della partecipazione al dialogo educativo.</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>
<p>Libro di testo, presentazione PPT, video, articoli di giornale, materiale fornito dal docente.</p>

## 7.8 SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

<b>DOCENTE Prof.ssa Renata Di Fiore</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>▪ Predisporre menù coerenti anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche, territoriali e culturali.</li> <li>▪ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>▪ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. Promuovendo le nuove tendenze alimentari.</li> <li>▪ Gestire e prevenire i rischi chimici, fisici e microbiologici connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>
<p><b>MODULO 1– PRINCIPI NUTRITIVI</b> Competenze: conoscere le principali caratteristiche chimiche e nutrizionali dei macronutrienti GLUCIDI, PROTIDI e LIPIDI.</p> <p><b>MODULO 2 (trattato in FAD) – Titolo: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b> Competenze: conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti funzionali, novel food.</p> <p><b>MODULO 3 – Titolo: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b> Alimentazione equilibrata e LARN, linee guida e modelli alimentari, dieta nelle varie fasce d'età, dieta nello sport. Competenze: conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche (dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel bambino, nell'adolescente e nell'adulto, in gravidanza, nella terza età);</p> <p><b>MODULO 4 – ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE</b> Competenze: conoscere le varie tipologie di ristorazione, ristorazione commerciale (tradizionale, alberghiera, veloce, e sostenibile), ristorazione collettiva (comunitaria), catering e banqueting. Conoscere i diversi stili alimentari (la piramide alimentare, la dieta mediterranea, vegana, vegetariana, nordica e sostenibile).</p> <p><b>MODULO 5 – Titolo: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE.</b> Competenze: conoscere le varie tipologie dietetiche nelle principali patologie (cardiovascolari, ipertensione, obesità e tumori).</p> <p><b>MODULO 6 – Titolo: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE.</b> Competenze: conoscere le contaminazioni alimentari (fisica, chimica e biologica).I fattori di crescita dei microrganismi.</p> <p><b>UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società</b> Conoscere i principi della dieta Mediterranea (Patrimonio culturale immateriale dell'umanità).</p> <p><b>UDA N° 2: Le imprese e la società</b> Conoscere le varie tipologie di ristorazione, ristorazione commerciale (tradizionale, alberghiera, veloce, e sostenibile), ristorazione collettiva (comunitaria), catering e banqueting.</p> <p><b>UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche</b></p>

<p>Conoscere gli effetti dell'alcol sulla salute. Alcol e giovani. Alcol e donne in gravidanza. Ruolo dell'osservatorio nazionale alcol (ONA).</p> <p><b>UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (Ed. Civica)</b></p> <p>Conoscere i principali tipi di contaminazioni alimentari (fisica, chimica e biologica). I fattori di crescita dei microrganismi. Sistema HACCP.</p>
<b>ABILITA':</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;</li> <li>▪ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;</li> <li>▪ Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale;</li> <li>▪ Prevenire e gestire i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezione frontale;</li> <li>▪ Classroom;</li> <li>▪ lavoro di gruppo;</li> <li>▪ discussioni.</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
<p>Colloquio orale e interrogazioni;</p> <p>Produzione di elaborati sotto forma di tema.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
<p>Libro di testo,</p> <p>dispense e video lezioni prodotte dal docente, materiale multimediale.</p>

## 7.9 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

<b>DOCENTE Fiore Alessandra</b>
<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p> <p><b>Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva Educazione civica</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b></p> <p>In un quadro generale la classe è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti;</li> <li>● interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;</li> <li>● utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale;</li> <li>● stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della modalità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</li> </ul> <p><b>1. Competenze chiave di cittadinanza.</b></p>

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare e comprendere** messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

## **2. Competenze disciplinari.**

- **Imparare ad usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina** Iniziare a leggere e valutare le diverse fonti e i documenti storici;
- **Essere in grado di collocare ogni evento e tematica nella giusta successione cronologica;**
- **Cominciare a rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni, orientandosi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione culturale** Iniziare a guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente;
- **Cominciare ad acquisire le necessarie competenze per una vita civile attiva e responsabile**

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

**MODULO 1: Le leggi che regolano l'attività ristorativa**

- l'impresa
- la gestione della qualità
- i marchi

**MODULO 2: La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro**

- la sicurezza e l'igiene alimentare
- il piano di autocontrollo HACCP
- la sicurezza sul lavoro

**MODULO 3: Educazione civica**

- legalità e costituzione
- ambiente e salute
- agenda 2030

**UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

- Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali (ed.civica)
- Normativa sulla sicurezza sul lavoro.
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente

**UDA N° 2: Le imprese e la società**

- L'imprenditore
- Il contratto di società
- Le società di persone
- Le società di capitali
- L'azienda (ed.civica)

**UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

- Il sistema di qualità nel settore turistico (ed.civica)
- Le norme volontarie
- Le norme UNI per il settore turistico
- Le norme ISO 9001
- La certificazione ambientale: le norme ISO 14001
- I marchi di qualità

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)**

- La sicurezza sul lavoro
- D.Lgs. 81/2008
- Soggetti coinvolti nella sicurezza
- La sicurezza alimentare
- La privacy (ed.civica)

**ABILITA':**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori</li> <li>2. Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa</li> <li>3. Leggere comprendere e interpretare testi giuridici</li> <li>4. confrontare testi del passato e del presente anche appartenenti a diversi contesti sociali</li> <li>5. Comprendere testi normativi di vario tipo in relazione a differenti scopi sociali.</li> <li>6. Ricostruire il significato della terminologia giuridica e usarla correttamente</li> </ol>
<b>METODOLOGIE:</b>
<p>Nell'affrontare lo studio della materia si è preferito utilizzare metodi che privilegino l'apprendimento che nasce anche dall'esperienza laboratoriale, ponendo al centro dell'attenzione e sotto processo lo studente, con lo scopo principale di valorizzare ogni sua competenze e vissuto relazionale. Per fare in modo che tutta la classe potesse raggiungere buoni livelli di apprendimento mi sono servita di metodologie didattiche ad hoc che vanno a valorizzare il potenziale di apprendimento e favorire l'autonomia dell'alunno: Cooperative Learning, role playing, lezione partecipata, Storytelling, lezione frontale e didattica integrata.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
<p>Nel valutare gli alunni si è tenuto conto delle competenze culturali promosse nei compiti di realtà proposti, delle competenze chiave per la cittadinanza attiva trasversali a tutti gli assi culturali e delle conoscenze ed abilità che sono state mobilitate ed utilizzate dallo studente nell'affrontare il compito di realtà, collegate a delle competenze di riferimento e appartenenti agli assi, nonché ai singoli insegnamenti, attraverso una rubrica di prodotto, che valuta il risultato dell'agire competente in termini di applicazione di saperi e strategie risolutive. I livelli sono stati convertiti in voti.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
<p>Libro di testo (C. De Luca e M. T. Fantozzi <i>"Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica"</i> - Quinto anno - Casa Ed. Liviana )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale video e audio</li> <li>• LIM</li> <li>• Mappe e schemi</li> <li>• Dispense anche digitali</li> <li>• Fotocopie fornite dal docente</li> </ul>

## 7.10 EDUCAZIONE CIVICA

<b>DOCENTE Fiore Alessandra</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b> Educazione civica

## **COMPETENZE RAGGIUNTE**

In un quadro generale la classe è in grado di:

- saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti;
- interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della modalità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

### **3. Competenze chiave di cittadinanza.**

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).**
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

### **4. Competenze disciplinari.**

- **Imparare ad usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina** Iniziare a leggere e valutare le diverse fonti e i documenti storici;

- Essere in grado di collocare ogni evento e tematica nella giusta successione cronologica;
- Cominciare a rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni, orientandosi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione culturale. Iniziare a guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente;
- Cominciare ad acquisire le necessarie competenze per una vita civile attiva e responsabile

#### **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

##### **MODULO 1: I principi generali del diritto**

- Il diritto e le sue distinzioni
- Le norme giuridiche
- le fonti del diritto

##### **MODULO 2: La costituzione italiana**

- la genesi
- i principi fondamentali
- gli organi dello stato

##### **MODULO 3: Legalità e costituzione**

- l'impresa
- ambiente e salute
- agenda 2030

##### **UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali

##### **UDA N° 2: Le imprese e la società**

- L'azienda

##### **UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

- Il sistema di qualità

##### **UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza**

- La sicurezza alimentare

#### **ABILITA':**

1. Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori
2. Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa
3. Leggere comprendere e interpretare testi giuridici
4. confrontare testi del passato e del presente anche appartenenti a diversi contesti sociali
5. Comprendere testi normativi di vario tipo in relazione a differenti scopi sociali.
6. Ricostruire il significato della terminologia giuridica e usarla correttamente

<b>METODOLOGIE:</b>
Nell'affrontare lo studio della materia si è preferito utilizzare metodi che privilegino l'apprendimento che nasce anche dall'esperienza laboratoriale, ponendo al centro dell'attenzione e sotto processo lo studente, con lo scopo principale di valorizzare ogni sua competenze e vissuto relazionale. Per fare in modo che tutta la classe potesse raggiungere buoni livelli di apprendimento mi sono servita di metodologie didattiche ad hoc che vanno a valorizzare il potenziale di apprendimento e favorire l'autonomia dell'alunno: Cooperative Learning, role playing, lezione partecipata, Storytelling, lezione frontale e didattica integrata.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
Nel valutare gli alunni si è tenuto conto delle competenze culturali promosse nei compiti di realtà proposti, delle competenze chiave per la cittadinanza attiva trasversali a tutti gli assi culturali e delle conoscenze ed abilità che sono state mobilitate ed utilizzate dallo studente nell'affrontare il compito di realtà, collegate a delle competenze di riferimento e appartenenti agli assi, nonché ai singoli insegnamenti, attraverso una rubrica di prodotto, che valuta il risultato dell'agire competente in termini di applicazione di saperi e strategie risolutive. I livelli sono stati convertiti in voti.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>
Libro di testo (C. De Luca e M. T. Fantozzi <i>"Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica"</i> - Quinto anno - Casa Ed. Liviana ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale video e audio</li> <li>• LIM</li> <li>• Mappe e schemi</li> <li>• Dispense anche digitali</li> <li>• Fotocopie fornite dal docente</li> </ul>

## 7.11 RELIGIONE

<b>DOCENTE Antonino Noto</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Religione Cattolica</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere la situazione sociale e religiosa del mondo contemporaneo evidenziando alcuni fenomeni che la caratterizzano.</li> <li>● Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo.</li> <li>● Confrontarsi con la cultura e le questioni sociali del mondo contemporaneo, evidenziando la visione cristiana dei vari problemi.</li> </ul> <p>Leggere criticamente la storia contemporanea in relazione alle vicende che hanno coinvolto la Chiesa.</p>

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)**

**UDA N° 1: Il rapporto tra Enogastronomia e società**

Contenuti:

- Cibo e società nei testi sacri.

Competenze:

- Conoscere i contenuti dei testi sacri inerenti all'argomento
- Comprendere i fenomeni di inculturazione della fede attraverso pratiche rituali.

**UDA N° 2: Le imprese e la società**

Contenuti:

- Volontariato, Missione sociale,
- Organizzazioni non profit, Imprese sociali,
- Bene comune

Competenze:

- Conoscere le principali forme di imprese nella società odierna a scopo sociale.
- Conoscere la Dottrina sociale della Chiesa

**UDA N° 3: Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche**

Contenuti:

- Tradizioni culturali e tradizioni religiose

Competenze:

- Riconoscere il dato religioso all'interno delle tradizioni presenti nel territorio

Comprendere come il cibo rappresenti l'espressione culturale di un determinato popolo

**UDA N° 4: Il lavoro tra diritti e sicurezza (ED. CIVICA)**

Contenuti:

- Sostenibilità: lo sviluppo è sostenibile?
- La questione della solidarietà.
- Profit e no profit

Competenze:

- Conoscere il concetto di sostenibilità
- Sapere applicare il concetto di sostenibilità nei vari settori
- Identificare le forme di volontariato

**Contenuti trattati**

**Società e Religione**

- Il villaggio globale secolarizzato
- Crisi dei valori e Ateismo pratico
- Cultura contemporanea e fede
- Fede e ragione: ali della verità
- Il dialogo tra fede e scienza

**Una società fondata sui valori cristiani**

- Il ruolo della famiglia cristiana
- Accoglienza e solidarietà
- La bioetica al servizio dell'uomo
- La sfida ecologica ("Laudato Si", Art.9 Cost., Carta mondiale della Natura 1982 D.lgs n.152/2006 sull'Ambiente, Agenda 2030)

**La Chiesa nel XX secolo**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Chiesa e il fascismo</li> <li>• I Patti Lateranensi</li> <li>• Le persecuzioni contro i cristiani in Turchia, Russia, Spagna e in Germania</li> <li>• La Shoah distruzione di un popolo</li> <li>• Il Concilio Vaticano II</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le caratteristiche socio-religiose del villaggio globale</li> <li>• Individuare le caratteristiche socio-culturali del mondo contemporaneo</li> <li>• Riconoscere il grande valore della solidarietà, della bioetica e dell'ecologia</li> <li>• Individuare le sfide e le minacce subite dalla Chiesa nei secoli recenti</li> <li>• Riconoscere il ruolo della Chiesa di fronte ai mutamenti storico sociali</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ex cathedra</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Metodo deduttivo</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Ricerca-azione</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Brain-storming</li> <li>• Debate</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>
<p>Il processo valutativo relativo al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento avverrà in considerazione delle peculiarità delle attività didattiche realizzate.</p> <p>Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la situazione di partenza;</li> <li>• l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;</li> <li>• i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;</li> <li>• l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;</li> <li>• l'acquisizione delle principali nozioni.</li> </ul> <p>La verifica degli apprendimenti è stata effettuata utilizzando i seguenti strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali</li> <li>• prove strutturate e semistrutturate: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ test;</li> <li>○ questionari;</li> <li>○ traduzioni;</li> <li>○ esercizi</li> <li>○ interventi dal posto</li> </ul> </li> </ul> <p>Per quanto riguarda la VALUTAZIONE ci si atterranno ai seguenti criteri per esprimere il loro giudizio:</p>

<p><b>insufficiente</b> per gli alunni che non dimostreranno interesse per la materia, che non parteciperanno alle attività proposte dall'insegnante e che non avranno in alcun modo raggiunto gli obiettivi</p> <p><b>sufficiente</b> per gli alunni che avranno dimostrato impegno e partecipazione, anche in modo discontinuo, e che avranno raggiunto anche solo parzialmente gli obiettivi</p> <p><b>buono</b> per gli alunni che avranno partecipato all'attività scolastica con continuità, che avranno dimostrato interesse per la materia ed avranno raggiunto in gran parte gli obiettivi generali</p> <p><b>ottimo</b> per gli alunni che avranno dimostrato particolare entusiasmo per la disciplina, che avranno partecipato in modo costruttivo all'attività didattica, che avranno sviluppato le indicazioni e le proposte dell'insegnante con un lavoro puntuale e sistematico e con approfondimenti personali</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>
<p>Testo: R. Manganotti-N. Incampo, <i>Il nuovo Tiberiade</i>, Editrice La Scuola. Vol.U</p> <p>STRUMENTI e MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Quaderno degli appunti</li> <li>• Sussidi audiovisivi</li> <li>• Computer/tablet</li> <li>• G-suit</li> <li>• Ambiente e-learning</li> <li>• WhatsApp</li> </ul>

## 8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri e modalità di valutazione

Per la valutazione, sono state utilizzate:

- **verifiche formative**, per il controllo in itinere del processo di apprendimento
- **verifiche sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione

Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati e verranno ulteriormente valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività didattiche;
- le potenzialità dell'alunno;
- la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;
- le sue capacità critiche;
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

### 8.2 Criteri attribuzione crediti

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello,

a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico.

b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è convertito sulla base delle fasce di cui alla tabella 1 dell'Allegato C dell'O. M. 65/2022.

Il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, utilizzando la tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e poi convertito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O. M. 65/2022.

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	----	-----	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

**Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo di ammissione agli esami di Stato**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

### 8.3 Griglie di valutazione prima prova

#### Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)

INDICATORE 1	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Insufficiente	4	10	
		Mediocre	5		
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7		
		Buono/Distinto	8 - 9		
		Ottimo	10		
INDICATORE 1	Coesione e coerenza testuale	Insufficiente	4	10	
		Mediocre	5		
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7		
		Buono/Distinto	8 - 9		
		Ottimo	10		
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Insufficiente	4	10	
		Mediocre	5		
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7		
		Buono/Distinto	8 - 9		
		Ottimo	10		
	INDICATORE 2	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Insufficiente	4	10
			Mediocre	5	
			Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
			Buono/Distinto	8 - 9	
			Ottimo	10	
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Insufficiente	4	10	
		Mediocre	5		
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7		
		Buono/Distinto	8 - 9		
		Ottimo	10		
	INDICATORE 3	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Insufficiente	4	10
			Mediocre	5	
			Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
			Buono/Distinto	8 - 9	
			Ottimo	10	

**Totale punteggio: \_\_\_\_\_/60**

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA A</b>	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

**Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40**

Totale punteggio degli indicatori generali	_____/60
Totale punteggio della tipologia specifica	_____/40
Totale punteggio	_____/100
Voto Finale (punteggio in centesimi :5)	_____/20

**8.4 Griglia di valutazione seconda prova scritta**
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –SETTORE CUCINA A.S. 2021/22**
**CANDIDATO.....CLASSE .....DATA.....**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	TOTALE PUNTI 20/20
1. COMPrensIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	<b>Adeguata e sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>	
	Completa, corretta e approfondita	3	

2. PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE	Nulla o frammentaria	1	MAX 6 PUNTI
	Decisamente lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	<b>Essenziale e sufficientemente corretta</b>	<b>4</b>	
	Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi	5	
	Esaustiva e approfondita	6	
3. PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO- PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL' ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Scarsa	1	MAX 8 PUNTI
	Scorretta/frammentaria e lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	Parziale	4	
	<b>Sufficiente</b>	<b>5</b>	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
4. CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 PUNTI
	<b>Adeguata e sufficientemente corretta</b>	<b>2</b>	
	Completa, corretta e approfondita	3	

## 8.5 Griglia valutazione colloquio

Griglia di valutazione della prova orale. La Commissione assegna fino ad un massimo di 25 punti, tenendo conto degli indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali,	5 - 5.50	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e	6
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico	2 - 2.50
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche	3
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una	2 - 2.50
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	3
<b>Punteggio totale della prova</b>			

## 9. MATERIALI PERCORSI PER LA PROVA ORALE

### 9.1 Percorsi con trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare

<b>UDA 1 Il rapporto tra gastronomia e società</b>	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>ITALIANO</b>	D'Annunzio e il "piacere" del cibo. Contesto sociale e culturale in cui l'autore vive e opera; i romanzi e l'enogastronomia; il valore culturale del cibo.
<b>STORIA</b>	Il cibo a cavallo tra le due guerre: <ul style="list-style-type: none"> <li>● la vita dopo la prima guerra mondiale;</li> <li>● la condizione della classe operaia e contadina;</li> <li>● la nuova borghesia e la cucina</li> <li>● il cibo e il fascismo.</li> </ul>
<b>FRANCESE</b>	Les produits du territoire  L'alimentation correcte: comment manger équilibré? La ration alimentaire La pyramide alimentaire Le végétarisme et le végétalisme
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP  Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.  Normativa sulla sicurezza sul lavoro.  Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>Diete e Stili alimentari</b> Dieta equilibrata Dieta Mediterranea, Nordica, Vegetariana, Vegana e Sostenibile.
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina</b>	<b>“Storia delle tradizioni enogastronomiche”</b> evoluzione delle abitudini alimentari I marchi di qualità alimentari le diete alimentari  <b>“Fattori che influenzano la società nelle scelte enogastronomiche”</b> Fattori dietetici Fattori personali Fattori culturali Tradizioni culturali e religiosi Fattori ecologici
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e vendita</b>	<b>“Le abitudini alimentari”</b> Cibo e cultura La tipizzazione dei prodotti (made in italy, agropirateria, italian sounding). Le diete alimentari  <b>“I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche”</b> Fattori dietetici Fattori personali Fattori culturali Alimentazione e credi religiosi

<b>UDA 2 Le imprese e la società</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Italiano</b>		il caffè come luogo di incontro nella letteratura: “l'uomo dal fiore in bocca” di Pirandello
<b>Storia</b>		il rito del caffè: dalle guerre mondiali ai surrogati: la storia dietro la tazzina
<b>Francese</b>		Domaine de l'économie: les biens et besoins, le circuit économique, le travail et le chômage. Le monde de la grande restauration en France en France et sa nouvelle cuisine.
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>		L'imprenditore Il contratto di società Le società di persone Le società di capitali Le società mutualistiche

<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>		<b>Alimentazione nella ristorazione.</b> Tipologie di ristorazione: Ristorazione commerciale Ristorazione collettiva Ristorazione veloce (fast food) Ristorazione scolastica Ristorazione aziendale
<b>Lab. di servizi enogastronomici Settore Sala e vendita</b>		<p><b>“Le aziende della ristorazione commerciale”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato;</li> <li>• La ristorazione tradizionale e alberghiera;</li> <li>• La neoristorazione e le nuove tendenze del settore.</li> </ul> <p><b>“Lavorare nelle aziende enogastronomiche”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione aziendale;</li> <li>• essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici;</li> <li>• Nuove figure professionali.</li> </ul>
<b>Lab. di servizi enogastronomici Settore Cucina</b>		<p>I SETTORI DELLA RISTORAZIONE”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RISTORAZIONE INDUSTRIALE aziendale, scolastica e universitaria, ospedaliera e assistenziale, militare e carceraria, su aerei, navi, e treni.</li> <li>• RISTORAZIONE COMMERCIALE</li> <li>• RISTORAZIONE TRADIZIONALE tradizionale, tipica, a tema, gourmet, alberghiera, trattorie, osterie.</li> <li>• NEO-RISTORAZIONE self-service, fast-food, snack-bar, paninoteche, pizzerie, pub, ristoranti a tema particolari.</li> </ul>

<b>UDA 3 Organizzazione di attività culturali, artistiche ed enogastronomiche</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Italiano</b>		Italo Svevo. “Vino generoso” Italo Calvino brano “ Pin all’osteria” da “il sentiero dei nidi di ragno”
<b>Storia</b>		Il proibizionismo e la seconda guerra mondiale; il secondo dopoguerra e il vino come cosa vecchia
<b>Francese</b>		Le Vin: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différentes types de vin;</li> <li>• les principales régions viticoles françaises et siciliennes;</li> <li>• Appellations d’origine;</li> <li>• Vins siciliens</li> </ul>
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>		Il sistema di qualità nel settore turistico
		Le norme volontarie Le norme UNI per il settore turistico Le norme ISO 9001 La certificazione ambientale: le norme ISO 14001 I marchi di qualità Agenda 2030

<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>		Effetti dell'alcol sulla salute. Alcol e giovani Alcol e donne in gravidanza Ruolo dell'osservatorio nazionale alcol (ONA)
<b>Lab. di servizi enogastronomici Settore Sala e vendita</b>		<b>La tecnica di degustazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principi di base, terminologia, esame organolettico e schede di valutazione.</li> <li>• Abbinamento cibo-vino: criteri, analisi del piatto, successione dei vini nel menu</li> </ul>
<b>Lab. di servizi enogastronomici Settore Cucina</b>		<b>La tecnica di degustazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principi di base, terminologia, esame organolettico e schede di valutazione.</li> <li>• Abbinamento cibo-vino: criteri, analisi del piatto, successione dei vini nel menu</li> </ul>

<b>UDA 4 Il lavoro tra diritti e sicurezza</b>		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>		<b>CONTENUTI</b>
<b>Italiano</b>		il lavoro e la letteratura <ul style="list-style-type: none"> <li>• il lavoro del soldato: poesia "Soldati"</li> <li>• la vita e la poetica</li> <li>• Porto sepolto</li> <li>• Pierpaolo Pasolini e la questione del non lavoro</li> <li>• Danilo Dolci e lo sciopero alla rovescia</li> </ul>
<b>Storia</b>		Il '68 e la contestazione contro il potere dominante e gli apparati dello stato e le loro ideologie .
<b>Francese</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sécurité en cuisine</li> <li>• L'hygiène</li> <li>• Les infections</li> <li>• Les intoxications alimentaires</li> <li>• La contamination des aliments</li> <li>• Le système</li> <li>• HACCP</li> <li>• Le Label Rouge</li> </ul>
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza sul lavoro</li> <li>• Soggetti coinvolti nella sicurezza</li> <li>• La sicurezza alimentare</li> <li>• La privacy</li> </ul>
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>		<b>Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminazione fisica, chimica e biologica</li> <li>• Sistema HACCP</li> </ul>
<b>Lab. di servizi enogastronomici Settore Sala e vendita</b>		<b>La sicurezza nelle aziende enogastronomiche</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La prevenzione antinfortunistica</li> <li>• Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro</li> </ul>

<b>Lab. di servizi enogastronomici Settore Cucina</b>		<b>La sicurezza nelle aziende enogastronomiche</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La prevenzione antinfortunistica</li><li>• Sicurezza alimentare ed igiene negli ambienti di lavoro</li></ul>
---	--	---

## **10. ALLEGATI**

**Allegato N.1 prova simulata di Italiano**

**Allegato N.2 simulata seconda prova**

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DISCIPLINA/E</b>	<b>DOCENTE</b>	
Italiano e Storia	MARIA VIOLA	
Matematica	ELEONORA CACI	
Inglese	GIUSEPPINA SPERA	
Francese	DOMENICO MONTALTO	
Scienza e cultura dell'alimentazione	RENATA DI FIORE	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	ALESSANDRA FIORE	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	PIETRO MARINO	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala	MARCO VENTURA	
Religione	ANTONINO NOTO	

Partinico, 13/05/2022

Il Coordinatore  
(Prof.ssa Renata Di Fiore)

Il Dirigente Scolastico  
(Prof. Gioacchino Chimenti)

---



---

**Allegato N.1 prova simulata di Italiano**

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Eugenio Montale, *L'agave sullo scoglio*, dalla raccolta *Ossi di seppia*, 1925 (sezione “Meriggi e Ombre”).**

**L'agave sullo scoglio**

*Scirocco*

O rabido<sup>1</sup> ventare di scirocco  
 che l'arsiccio terreno gialloverde  
 bruci;  
 e su nel cielo pieno  
 di smorte luci  
 trapassa qualche biocco  
 di nuvola, e si perde.  
 Ore perplesse, brividi  
 d'una vita che fugge  
 come acqua tra le dita;  
 inafferrati eventi,  
 luci-ombre, commovimenti  
 delle cose malferme della terra;  
 oh alide<sup>2</sup> ali dell'aria  
 ora son io  
 l'agave<sup>3</sup> che s'abbarbica al crepaccio  
 dello scoglio  
 e sfugge al mare da le braccia d'alghe  
 che spalanca ampie gole e abbranca rocce;  
 e nel fermento  
 d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci  
 che non sanno più esplodere oggi sento  
 la mia immobilità come un tormento.

Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, *Meriggi e ombre*, della raccolta *Ossi di seppia*. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in *Meriggi e ombre* fino a diventare tempestoso ne *L'agave su lo scoglio*, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.

<sup>1</sup> *rabido*: rapido

<sup>2</sup> *alide*: aride

<sup>3</sup> *agave*: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

## **Comprensione e analisi**

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### **Interpretazione**

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973**

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono<sup>1</sup> su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*<sup>6</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

<sup>1</sup> *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati dimadrelingua non italia

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

## **Comprensione e analisi**

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## **Produzione**

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B****ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

## **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose:* qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad una nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

## **Produzione**

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati madrelingua non italiana.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITA'***

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta unariflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

***RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITÀ***

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinata aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## Allegato N.2 simulata seconda prova



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera  
 Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale  
 Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti  
 del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

*"Ciascuno cresce solo se sognato"*

## SIMULATAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

**Indirizzo:** IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
**ARTICOLAZIONE:** ENOGASTRONOMIA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - SETTORE CUCINA

### L'ALIMENTAZIONE e LA PREVENZIONE delle PATOLOGIE: il "CANCRO"

#### DOCUMENTO n.1

#### **Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?**

La Iarc, l'Organizzazione Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le carni rosse come cancerogene di tipo 2, ovvero probabilmente cancerogene per l'uomo. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il cancro del colon-retto, ma sono state osservate anche associazioni per il tumore del pancreas e della prostata.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai 500 grammi, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel cancerogeno di tipo 1, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenta il rischio di cancro al colon nell'uomo. È importante anche la tipologia di cottura: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene come le nitrosammine, può essere dannosa per la salute. Altri fattori di rischio presenti nella carne, se assunti in eccesso, sono la presenza di ferro biodisponibile (del gruppo «eme») e grassi saturi. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la dieta mediterranea, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: [www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia](http://www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia))

#### DOCUMENTO n.2

**Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?**

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- i nitriti e i nitrati utilizzati per la conservazione dei salumi, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello stomaco, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le aflatossine [...]. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del fegato;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di grassi e proteine animali favorisce la comparsa della malattia [...].

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(Fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscono la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Quando una sostanza viene considerata "cancerogeno" di tipo 1 o di tipo 2?
  - Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparato digerente?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un cancro?
  - Cosa sono le aflatossine e come possono essere presenti nei prodotti alimentari?
  - Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dell'eventuale insorgenza di patologie tumorali?
  
- b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una spiegazione sintetica del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono due esempi: uno per la sua funzione predisponente e uno per la sua funzione protettiva.
  
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un piatto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche prodotti tipici del territorio.
  
- d) Il candidato concluda con la composizione di una GUIDA RAGIONATA non più di tre raccomandazioni (accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche. E' data di facoltà al candidato di fare riferimento anche alle "Linee guida per una sana alimentazione italiana".

---

Durata massima della prova: 6 ore.

La prova è predisposta dalla Commissione d'esame.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

